05/2014

Mod: DP202/PC

Production code: 19027197





TABLES RÉFRIGÉRÉES
INSTALLATION, UTILISATION ET MAINTENANCE

TABLE DES MATIÈRES

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

Avant de vous aider à mettre en marche votre table, nous souhaitons vous remercier de la confiance dont vous avez fait preuve à notre égard en achetant cette table réfrigérée dont nous vous invitons à lire et à suivre attentivement les instructions fournies ci-après.

Le présent manuel a été conçu de manière à vous fournir toute l'information nécessaire à l'installation, la mise en marche et la maintenance de nos tables réfrigérées.
L'installation et toute opération de maintenance spécifique doivent être effectuées par un technicien qualifié.

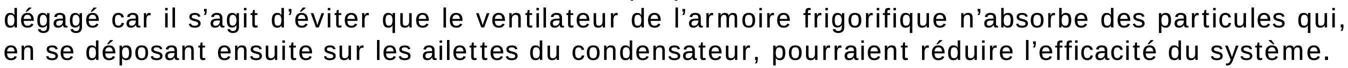
TESTS DE FONCTIONNEMENT
La table que vous venez d'acquérir a été conçue de manière à fonctionner correctement, ce qui est certifié par un rigoureux test de contrôle de qualité.

Remarque: les photographies de meubles présentées dans ce manuel ne sont pas contractuelles et peuvent ne pas correspondre au modèle que vous avez choisi; elles ne figurent ici qu'à titre d'exemple.



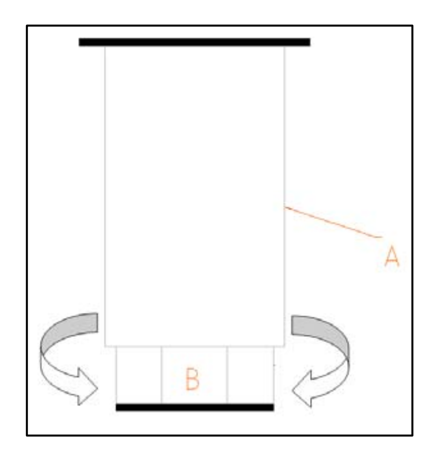
1 INSTALLATION

1.0 MISE EN PLACE



Retirer l'emballage à l'exception de la palette inférieure. Pour transporter la table réfrigérée jusqu'à son lieu d'installation il est préférable d'utiliser un chariot élévateur ou un transpalette et de surveiller - lors du transport et alors que cette dernière est en position élevée-, qu'elle n'est à aucun moment déséquilibrée.
La table ne doit être ni poussée ni traînée sur le sol.
Le lieu d'installation de la table doit être bien propre et dégagé car il s'agit d'éviter que le ventilateur de l'armoire frigorifique n'absorbe des particules qui, en se déposant ensuite sur les ailettes du condensateur, pourraient réduire l'efficacité du système.

Retirer la palette inférieure en veillant à ne pas abîmer la table. Une fois la table installée, il convient de la niveler en vissant ou dévissant pour ce faire, la molette située sur les pieds de cette dernière. Une fois la table nivelée, retirer le film de protection recouvrant la surface en l'acier inoxydable du meuble. Utiliser pour ce faire un quelconque objet pointu en évitant cependant le cutter, qui pourrait rayer l'acier.



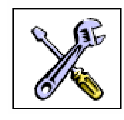
A: PIED DE LA TABLE
B: MOLETTE:
La tourner vers la droite pour abaisser le meuble
La tourner vers la gauche pour élever le meuble.

1.1 NETTOYAGE

Une fois notre table réfrigérée correctement installée, il convient de la nettoyer:
Ce premier nettoyage doit être réalisé à l'eau claire avec un peu de détergent neutre. Une fois la table bien propre et sèche, y introduire les accessoires adéquats suivant ses goûts.
Nous recommandons de nettoyer quotidiennement le meuble à l'aide d'un chiffon humide, en frottant dans le sens de polissage de l'acier inoxydable. Ne jamais utiliser de substances abrasives ou contenant du chlore.
Rincer à l'eau claire en évitant les jets d'eau directs.



1.2 ***BRANCHEMENT***



GÉNÉRALITÉS

Avant de brancher la table frigorifiée sur le secteur, vérifier que la tension et la fréquence du courant de votre installation électrique correspondent à celles spécifiées sur la plaque de caractéristiques de l'appareil.

Il est absolument indispensable que l'installation électrique sur laquelle sera branchée la table soit pourvue d'une PRISE DE TERRE ainsi que de la protection magnétothermique et du différentiel adéquats (que nous conseillons de 30mA)

Vérifier que la section de la prise d'alimentation est adaptée à la consommation qu'elle devra supporter.

La prise de courant doit être de type Schuko, le cordon d'alimentation et plus précisément la fiche équipant votre table étant elle aussi, de ce type (également appelée de type F ou de type CEE 7/4'') avec des bornes de 4,8 mm et une prise de terre.

Pour votre sécurité, il est interdit de brancher une rallonge au niveau du cordon d'alimentation.

N'introduire aucun objet dans les grilles de protection des ventilateurs ni dans la zone du système frigorifique en général.

Pour les tables à condensation mixte, il est nécessaire de relier l'évacuation au système général du tout à l'égout ou bien à un quelconque autre système de récupération, consulter la législation en vigueur en cette matière dans chaque pays.

Pour les appareils à humidité contrôlée ou à condensation par l'eau ou mixte, il est nécessaire de disposer d'une arrivée d'eau indépendante.

Le lieu où l'on souhaite installer du meuble doit être parfaitement nivelé.

Au moment de la mise en marche, s'assurer qu'il ne se trouve aucune source de chaleur à proximité.

Pour un parfait fonctionnement des éléments composant le système frigorifique, il est très important que les arrivées d'air, tant du ventilateur situé à l'intérieur de la table que du condensateur, soient parfaitement dégagées.

Ne pas exposer la table aux intempéries.

Nous vous proposons ci-après un tableau reprenant les différentes consommations des tables afin de vous aider à choisir la protection la mieux adaptée à vos besoins.

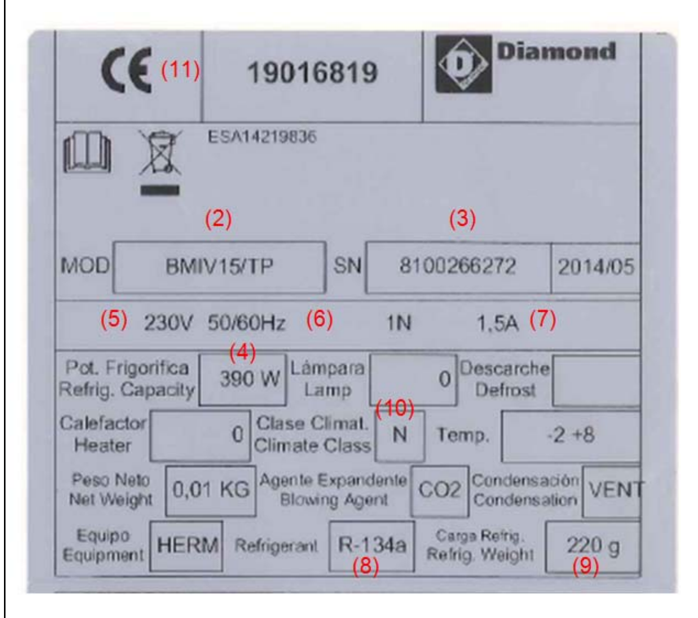
TABLES POSITIVES	TENSION D`ALIMENT.	INTENSITE (A)	CONSOM. (W)	FUSIBLE GENERAL	DIRRERENT.
DP202/PC	230v 50/60Hz	1,9	285	2A	30 mA
DP255/PC	230v 50Hz	3,3	495	4A	30 mA



1.3 *PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES*

Explication des indications fournies par la plaque de caractéristiques accompagnant votre meuble.

PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES

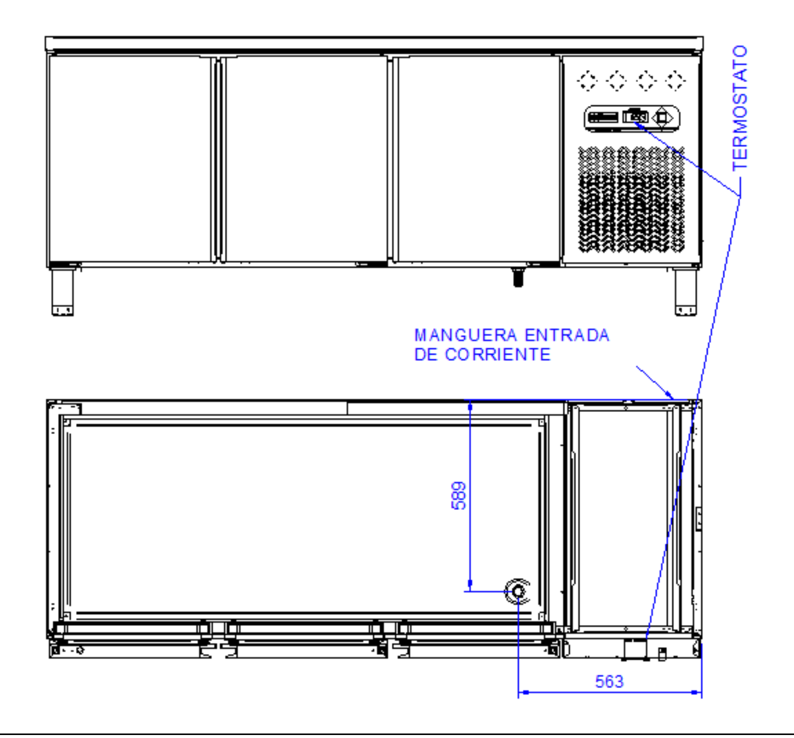


Remarque: Cette plaque n'est présentée qu'à titre d'exemple.

NUMÉRO	DESCRIPTION
1	CONSTRUCTEUR
2	MODÈLE
3	Nº DE SÉRIE
4	PUISSANCE FRIGORIFIQUE EN WATTS
5	TENSION DE SERVICE
6	FRÉQUENCE
7	INTENSITÉ DE COURANT
8	TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT
9	GAZ RÉFRIGÉRANT EN GRAMMES
10	CLASSE CLIMATIQUE (N=4) o (T=5)
11	NORMATIVE

MESURES GÉNÉRALES DE L'EXTÉRIEUR DE TOUTES LES TABLES AVEC GROUPE INTÉGRÉ ET COTES DU CONDUIT D'ÉVACUATION D'URGENCE EN mm

MODÈLE	DIMENSIONS		
Euronorm	LONGUER	PROONDEUR	HAUTEUR
DP202/PC	2020 800		850
DP255/PC	2550 800		850





1.4 ***MISE EN MARCHE***

- Une fois nettoyé l'intérieur du meuble, brancher la table sur le secteur et mettre l'interrupteur en position **On** ou **I,** cela fait, l'interrupteur doit s'allumer.
- Le viseur du thermostat indique la température de l'air à l'intérieur de la table.
- Trois minutes après que l'interrupteur s'est allumé, la diode indiquant que le compresseur est en marche doit s'allumer fixement à son tour.
- Le chiffre s'affichant au début sur le viseur de température correspond à la température ambiante. À mesure que la machine fonctionne et à condition que les portes soient et restent bien fermées, celle-ci descendra jusqu'à atteindre la température de service.
- Il est nécessaire que le système frigorifique fonctionne jusqu'à atteindre la température de service, avant de procéder au remplissage de denrées.

Tableau de commande avec interrupteur et thermostat

SYMBOLE DE COMPRESSEUR EN MARCHE



SYMBOLE DE DËGIVRAGE

2 **UTILISATION**

2.0 ***RESTRICTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.***

Cette machine ne doit pas être utilisée à l'air libre et elle doit être protégée de la pluie et de la lumière solaire directe.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas d'opérations non mentionnées dans ce manuel.

⚠ **ATTENTION:** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou ne bénéficiant pas de l'expérience et des connaissances suffisantes, sauf si une personne responsable de leur sécurité les a supervisées ou leur a donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

Surveiller les enfants pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ **ATTENTION:** Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation dans l'enceinte où se trouve l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

⚠ **ATTENTION:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres non recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de décongélation.



 **ATTENTION:** Ne pas endommager le circuit de refroidissement.

ATTENTION: Ne pas utiliser d'appareils électri ques à l'intérieur des compartime nts desti nés à la conservation des aliments, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.

La table que vous venez d'acquérir a été conçue pour assurer la conservation de boissons et aliments.
Nous vous conseillons de n'y introduire aucun aliment ou récipient chaud, ni aucun produit chimique ou corrosif, ni aucun médicament et d'éviter toute utilisation indue de ce meuble.
Suivant la table que vous avez choisie, nous pouvons établir différentes classifications, en fonction de la température à atteindre:

RÉFRIGÉRATION (+ 0 a +10° C.)	Conçue pour la conservation de produits frais ou d'aliments pré-cuisinés pendant un bref laps de temps, ainsi que pour la réfrigération des boissons

2.1 *Recommandations*

1) Pour obtenir un meilleur rendement, éviter d'introduire des aliments chauds à l'intérieur du réfrigérateur, de même que des boissons dont l'emballage ne serait pas dûment fermé.

2) Protéger les aliments et leurs arômes en utilisant pour ce faire un quelconque système de fermeture étanche ou du plastique alimentaire et en les installant de manière à permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur du réfrigérateur.

3) Dans la mesure du possible, éviter d'ouvrir trop fréquemment les portes et tout particulièrement de les laisser ouvertes.

4) Ne pas charger la table au-delà de son niveau maximum de chargement.



5) En cas de coupure de courant momentanée.
Si la coupure de courant ne dépasse pas les 20 minutes, aucune précaution ou mesure particulière n'est à adopter si ce n'est d'éviter dans la mesure du possible, d'ouvrir les portes afin d'éviter toute modification de la température.
Si la coupure se prolonge plus de 20 minutes, il convient alors de vérifier que les aliments ne dépassent pas les points critiques et s'assurer qu'ils ne subissent aucune altération tout en veillant à limiter au maximum l'ouverture des portes.
Les températures minimums à maintenir en vue d'éviter que les aliments ne commencent à se détériorer sont les suivantes:

Type de meuble	Température minimum du produit
Réfrigération	+ 10° C

2.2 *Précautions*

1) La stabilité de la table est totalement garantie, y compris lorsque les portes en sont ouvertes, bien qu'il soit strictement interdit de s'appuyer sur ces dernières.

2) Sur les tables pourvues de tiroirs il est conseillé de ne pas charger ces derniers au-delà de 40 kg par tiroir et de veiller à ce que la charge contenue en leur intérieur soit uniformément répartie.
Afin d'éviter tout déséquilibre ou renversement du meuble, il est conseillé de ne pas ouvrir plus d'un tiroir en même temps.

3) De même qu'il est interdit de s'asseoir ou de s'appuyer sur ces derniers.

4) En cas de panne, il est interdit de s'approcher du réfrigérateur avec les mains mouillées ou pieds nus lorsque le sol est mouillé.



2.3 ***Limites***

Les limites de fonctionnement établies pour la table de classe climatique 4, sont:

Environnement	**limites**
Température ambiante	**+ 38° C**
Température condensation	**+ 54° C**
Humidité relative	**60%**

3 MAINTENANCE

Ce chapitre vise à vous fournir quelques conseils afin de vous aider vous, comme le service d'assistance technique à ce que cette table continue de vous fournir un excellent service tout au long de sa durée de vie.
Nous y traitons du nettoyage ainsi que d'une brève vérification de la machine que vous pourrez vous-même effectuer, avant d'appeler le service technique. Nous espérons que ces conseils vous seront utiles.

3.0 NETTOYAGE À RÉALISER PAR L'UTILISATEUR

Avant même de procéder à une quelconque opération de nettoyage, il convient de débrancher préalablement l'appareil et de mettre l'interrupteur général en position **OFF** ou **0.**
Les tables sont équipées d'un conduit d'évacuation visant à rendre plus facile leur nettoyage mais aussi l'éventuelle évacuation de liquides issus des aliments. Lors du nettoyage, il est indispensable de retirer le bouchon du conduit d'évacuation et de nettoyer ce conduit afin d'en éviter l'obstruction par entraînement d'éléments solides en son intérieur. Il s'agit d'éviter que les liquides qui s'y trouvent n'y soient pas retenus.

3.1 VÉRIFICATION DE LA MACHINE

Dans le cas de nécessiter l'intervention d'un technicien, vous pouvez préalablement procéder vous-même à une vérification de la machine avant de faire appel au service technique. Dans certains cas, les pannes pouvant se produire ont une cause simple et peuvent être résolues par l'utilisateur lui-même.
Et pour preuve, en voici quelques exemples:

a) Le réfrigérateur ne fonctionne pas

- Vérifier que le courant arrive bien au réfrigérateur et que l'interrupteur général est allumé.

b) En cas de température ambiante insuffisante

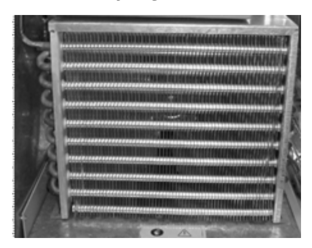
- Vérifier qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité.
- Vérifier que le seuil de coupure du thermostat se trouve fixé à une température proche de 0ºC, pour ce faire, appuyez une fois puis lâchez la touche « set » du thermostat.





- Vérifier que la température ambiante ne dépasse pas les 38ºC, cette température étant la température maximale de fonctionnement de l'appareil.

- Vérifier que les denrées sont correctement positionnées à l'intérieur du réfrigérateur et qu'elles n'obstruent pas les sorties d'air du ventilateur intérieur, vérifier également que le temps passé par les diverses denrées à l'intérieur du réfrigérateur est bien suffisant à leur refroidissement.
- Vérifier que le condensateur est bien propre: Il faut savoir que plus l'appareil frigorifique est propre - et tout particulièrement les ailettes du condensateur -, plus il permet d'économiser de l'énergie. La fréquence du nettoyage se détermine en fonction des caractéristiques du local d'installation. S'il est sale, il convient d'appeler le service technique qui se chargera de son nettoyage.



Condensateur propre

c) En cas de bruits bizarres ou excessifs

- Vérifier le nivellement du meuble et que les portes ferment bien.
- Vérifier qu'aucun objet ne frôle un quelconque élément mobile du réfrigérateur.

3.2 **Maintenance spécifique**
(Personnel technique autorisé)



- Nettoyage du condensateur: Lors du nettoyage, veiller à ne pas plier les ailettes en aluminium du condensateur, en effet si cela se produisait, l'air n'y circulerait plus correctement et la condensation ne pourrait donc plus s'y produire, provoquant ainsi de sérieux dommages sur l'appareil dont la réparation ne serait plus couverte par la garantie.
- Vérifier que la température régnant dans le local n'est pas supérieure à celle recommandée pour le bon fonctionnement de votre table,
- Si l'aération n'y est pas suffisante, cela entraînera l'annulation de votre garantie.
- Vérifier que les portes ferment parfaitement bien.
- Ne pas démonter les protections des divers éléments mobiles, sans avoir préalablement débranché l'appareil.
- Prendre toutes les précautions nécessaires avant d'accéder à la zone de l'unité condensatrice, car la température élevée de certains des éléments se trouvant à l'intérieur pourraient être à l'origine de brûlures.
- Si le câble flexible ou le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après vente ou le personnel technique autorisé afin d'éviter tout risque quel qu'il soit.
- En cas de remplacement, il convient de remettre le terminal de terre à sa place.
- En cas de remplacement d'un câble, ne pas remplacer ce dernier par un autre de section inférieure.
- Les branchements électriques s'effectuent au moyen de bornes faston de 6.35 mm protégées par des gaines.
- Le couvercle intérieur de l'installation électrique du tableau de commande est très important, s'il s'avère nécessaire de le démonter, il convient ensuite de le remonter en prenant bien soin de le laisser bien étanche, tel qu'il l'était avant intervention.